$18.00 • 2.75 USD

GRENETINA DUCHE

Dulce Variedad

No. 25

gelatinas y algo más

Edición especial 25

Muestra GRATIS de Grenetina

Claudell

Ocasiones especiales

Claudell_Claudell_Claudell_Claudell_Claudell_Claude

www.rarareditores.com

Dulce Variedad
Edición bimestral
Mayo, 2007

SELECCIÓN Y ELABORACIÓN DE RECETAS: Lourdes Reyes y chef Sergio Mange R.
FOTOGRAFÍA: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
DIRECTOR DE ARTE: Antón Barbosa Castañeda
DISEÑO: Beatriz A. Guerrero Escamilla
CORRECCIÓN DE ESTILO: A. Ruth Santos Hernández

Radar Editores, S.A. de C.V.

PRESIDENTE Y DIRECTOR GENERAL: Carlos Flores Muñoz
GERENTE GENERAL Y EDITOR RESPONSABLE: Germán Flores Trujillo
DIRECTOR ADMINISTRATIVO: Carlos Flores Suárez
GERENTE DE ADMINISTRACIÓN: Emmanuel Sánchez Becerril
GERENCIA DE PRODUCCIÓN: Zaira Martínez Valadez
GERENCIA DE MERCADOTECNIA: Yeshua Montaño Romero
CIRCULACIÓN: Graciela Ramírez Fonseca
GERENTE CREATIVO: Antonio Alfaro Patiño
GERENTE DE RELACIONES PÚBLICAS: José Luis Flores Suárez
OFICINAS: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

FOTOMECÁNICA: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V., Tel.: 55-47-12-83
IMPRESIÓN: Centro Gráfico Industrial, S.A. de C.V., Miguel Ángel de Quevedo No. 1144, Col. Parque San Andrés, C.P. 04040, Del. Coyoacán.
NO. DE EXPEDIENTE DE LICITUD DE TÍTULO Y CONTENIDO: 1/432"05"/16318
CERTIFICADO DE LICITUD DE TÍTULO: 12532
CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 10103
NO. DE RESERVA DE DERECHOS AL USO EXCLUSIVO: 04-2005-081812265200-102

DISTRIBUCIÓN D.F. Y ZONA CONURBADA: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 30, Col. Guerrero, C.P. 06350, Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01.
Por medio del Despacho Guillermo Benítez Velasco, Av. Morelos No. 76-A, Col. Juárez, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06600, México, D.F.
DISTRIBUCIÓN FORÁNEA: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D. F.
DISTRIBUCIÓN LOCALES CERRADOS: Distribuidora Intermex, S.A. de C.V., Lucio Blanco No. 435, Col. San Juan Tlihuaca, Del. Azcapotzalco, C.P. 02400, México, D. F., Tel.: 52-30-95-24, Fax: 52-30-96-11
DISTRIBUCIÓN EN ESTADOS UNIDOS, CENTRO Y SUDAMÉRICA: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, Del. Azcapotzalco, C.P. 02300, México, D. F.

La revista **Dulce Variedad** *investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

VENTAS DE PUBLICIDAD
Gustavo Contreras González
Director comercial
85-89-95-70 al 76 ext. 226
CORREO ELECTRÓNICO:
publicidad@radareditores.com
Ventas y atención a clientes
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

editorial

ES UN PLACER PARA NOSOTROS llegar a sus hogares con esta edición de aniversario y poder compartir con ustedes y sus seres queridos selectas recetas de Dulce Variedad con **Duché**, creadas especialmente para que juntos celebremos el segundo año de contar con su preferencia.

Por ello, hoy refrendamos nuestro compromiso de seguir presentándoles novedosas propuestas para que disfruten en cualquier ocasión, siempre bajo la supervisión de expertos chefs que ponen especial cuidado en que sus ideas satisfagan todos los sentidos, pues además de vistosas son un deleite al paladar, como las recetas que en este número 25 tienes en tus manos.

Claudell

Así pues, te invitamos a saborear Espuma de plátano y naranja con salsa de chocolate caliente, Bocaditos de ciruela pasa con almendras, Cheesecake de duraznos, Espiral de queso con naranja, Café irlandés, Tiramisú pettite tour, Canastas con gelatina de fresa y plátanos flameados o bien sorprenderte con un Dulce castillo, Pastel de... ¡gelatina! o Huevitos de Pascua.

Dulce Variedad con **Duché** y todo el equipo que hace posible esta edición, agradecemos que nos permitan entrar a sus hogares y deseamos que siempre tengan dulces momentos.

Y recuerda que con **Duché**...

¡no pongas límites a tu creatividad!

gelatin@duche.com
www.duche.com
Teléfonos: (52) 55-33-64-43

contenido

22

1
Editorial
3
5 pasos básicos para desmoldar una gelatina
3
3 pasos básicos para hidratar la grenetina
3
Tips de moldes

18

4
Dulce castillo
6
Espuma de plátano y naranja con salsa de chocolate caliente
7
Mosaico agua y leche
8
Claveles en tercera dimensión
9
Cheesecake de duraznos
10
Bocaditos de ciruela pasa
11
Caramelo
12
Pastel de... ¡gelatina!
14
Café irlandés
15
Mousse de chocolate
16
Espiral de queso cottage y naranja
17
Tiramisú petite four
18
Canastas con gelatina de plátano
19
Trébol del día de San Patricio
20
Huevitos de Pascua
22
Gin & tonics shots
23
Mousse de paté
24
Geleé de tomate

9

Claudell

5 pasos básicos para desmoldar una gelatina:

1. Calienta agua en un recipiente de aluminio o peltre más ancho que el molde de la gelatina. Sólo en caso de moldes de aluminio o antiadherentes.
2. Sumerge el molde (sólo las paredes) en el agua caliente por unos segundos, muévelo ligeramente en forma giratoria para que la gelatina se despegue.
3. Humedece tus manos con agua fría y despega la gelatina de las paredes del molde, también puedes utilizar un palillo mojado, poner el platón encima y voltear. Esta técnica es sólo para moldes de plástico.
4. Coloca sobre el molde una charola o platón más grande que la gelatina, ligeramente húmedo.
5. Sacude el molde en forma giratoria, voltéalo en un solo movimiento y permite que la gelatina caiga sobre la charola o platón. Retira el molde hacia arriba y... ¡tu gelatina estará lista para decorarla y disfrutarla!

3 pasos básicos para hidratar la grenetina:

1. Pon agua fría en un recipiente y vacía la grenetina en forma de lluvia, mientras revuelves con un tenedor o batidor de globo para que no queden grumos.
2. Deja reposar 10 minutos. Cuando la hidratas en leche o jugo, la consistencia cambia, es decir, queda más suave que cuando hidratas con agua.
3. Generalmente se disuelve en los líquidos calientes (no hirviendo), y se mueve constantemente hasta que no quede espuma, a menos que la receta indique que la disuelvas a baño María o en el horno de microondas.

Claudell

tips de moldes (para que no se pegue):

Los moldes de aluminio o antiadherentes se mojan, se quita el exceso de agua y se refrigeran.

Los moldes de plástico se engrasan. Unta el molde con una servilleta con aceite; no poner exceso de grasa y refrigera. (No se recomienda usar clara de huevo porque el huevo crudo puede tener salmonella).

¡De venta ya!

Los mejores moldes de Duché
Pregunta por nuestro catálogo

Más informes con:
Marisela Gutiérrez:
(01 55) 55 33 64 45
ext. 201
Atención al Público:
Lunes a Viernes de 9 am a 6 pm

gelatin@duche.com www.duche.com

ingredientes:

- 6 cucharadas ó 60 gr ó 7 sobres de grenetina **Duché**
- 1 1/2 tazas de agua fría
- 6 tazas de leche
- 1 pizca de bicarbonato
- 4 tazas de leche condensada
- 2 tazas de crema
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- Colorantes vegetales al gusto
- 1 molde en forma de castillo previamente humedecido y refrigerado
- Pinceles de pelo fino

Claudel

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Hierve la leche con el bicarbonato, retira cuando suelte el hervor y agrega la leche condensada y la crema. Integra la grenetina hidratada, mueve hasta que se disuelva y añade el extracto. Pinta la gelatina de color amarillo muy claro y vierte al molde. Refrigera hasta que cuaje por completo. Desmolda con cuidado y pinta los detalles del castillo con los colores de tu preferencia. Si lo deseas, puedes hacer la punta de las torres con gelatina de agua para que resalten, como se muestra en la foto.

dulce

20 porciones

castillo

*Tiempo de preparación: 30 MINUTOS + DECORACIÓN *Dificultad: Media

espuma de plátano y naranja

porciones 3

ingredientes

- 2.5 gr ó 1 cucharadita ó 3.5 gr del sobre de grenetina **Duché**
- 1 1/2 tazas de agua
- 160 ml de crema para batir
- 40 gr de azúcar
- 1/2 naranja, el jugo
- 2 plátanos en rodajas
- Gotas de limón al gusto
- 16 gr de mantequilla fundida
- 1 taza de chocolate semiamargo

- 4 aros de acero inoxidable

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en una cucharada de agua fría. **Bate** la crema con el azúcar; reserva. **Calienta** un poco el jugo de naranja, retira y disuelve la grenetina. **En** la licuadora tritura el plátano con la grenetina, las gotas de limón y la mantequilla fundida. **Mezcla** suavemente con la crema batida y vierte a los aros. Congela durante 6 horas mínimo. **Aparte,** para la salsa de chocolate caliente, pon al fuego el resto del agua y cuando comience a hervir agrega el chocolate, mezcla hasta que se disuelva. Puedes añadir una copa de licor de naranja si lo deseas. **Para** servir, retira del congelador, 20 minutos antes de consumirlos y pásalos al refrigerador; luego desmolda, con cuidado y báñalos con la salsa. Decora al gusto.

*Tiempo de preparación: 45 MINUTOS + CONGELACIÓN *Dificultad: DIFÍCIL

mosaico

porciones

agua y leche

*Tiempo de preparación: 50 MINUTOS + REFRIGERACIÓN
*Dificultad: MEDIA

Claudell

ingredientes:

- 90 gr ó 9 cucharadas ó 10 sobres de grenetina **Duché**
- 1 1/2 tazas de agua fría
- 3 litros de agua
- 900 gr de azúcar
- 1 1/2 cucharadas de esencia de frutas
- 1/8 de cucharadita de ácido cítrico
- 300 gr de leche en polvo
- 1 1/2 cucharadas de esencia de nuez
- Colorante vegetal naranja

- 1 molde rectangular previamente humedecido y refrigerado
- 1 molde en forma de rosca previamente humedecido y refrigerado

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. **Calienta** el agua restante con el azúcar, retira al soltar el hervor y disuelve la grenetina hidratada, sin dejar de mover, para que no quede espuma. **Separa** 2 litros de gelatina y agrega la esencia de frutas y el ácido cítrico; deja que semicuaje. **Añade** al resto de la gelatina, la leche en polvo y bate con el batidor de globo para que no se hagan grumos; integra la esencia de nuez y el colorante. **Vierte** al molde rectangular y refrigera hasta que cuaje. Desmolda en un plato húmedo y córtala en cuadritos. **Mezcla** los cuadros con la gelatina semicuajada de agua en forma envolvente, vacía al molde de rosca y refrigera hasta que cuaje completamente. **Desmolda** con cuidado y disfruta al momento.

claveles

en tercera dimensión

* Tiempo de preparación:
1 HORA 30 MINUTOS
+ REFRIGERACIÓN
* Dificultad: DIFÍCIL

15 porciones

* ingredientes:

- 3/4 de taza de agua fría
- 45 gr ó 4 1/2 cucharadas ó 5 1/2 sobres de grenetina **Duché**
- 1 1/2 litros de agua
- 450 gr de azúcar granulada refinada (blanca)
- 100 gr de leche en polvo (muy cremosa)
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 1 cucharada de esencia de cereza
- 1/8 de cucharadita de ácido cítrico
- Colorantes vegetales rojo y verde
- 1 molde previamente humedecido y refrigerado

* manera de preparar:

Vierte el agua fría en un tazón, añade la grenetina **Duché** y bate rápidamente con un tenedor o batidor de globo; reserva. Calienta el resto del agua con el azúcar, retira al soltar el hervor, agrega la grenetina hidratada, sin dejar de mover, hasta que no quede espuma. Divide la mezcla de la siguiente manera: separa 1/2 litro de gelatina e incorpora la leche y la esencia de almendra, batiendo con batidor de globo para evitar grumos; reserva. Al resto de la mezcla, agrégale la esencia de cereza y el ácido cítrico, vacía al molde y refrigera hasta que cuaje. Trabaja los claveles en tercera dimensión con los colorantes vegetales y vierte sobre ellos la gelatina de leche. Vuelve a refrigerar hasta que cuaje por completo. Desmolda con cuidado y disfruta al momento.

cheesecake

porciones 10

de duraznos

* Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN * Dificultad: MEDIA

ingredientes

Para la base:

- 2 tazas ó 70 gr de cereal molido
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 150 gr de mantequilla derretida

Para el relleno:

- 7 gr ó 1 cucharada ó 1 sobre de grenetina **Duché**
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 450 gr de queso crema
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

- 1 molde de 24 cm de diámetro, previamente engrasado

manera de preparar:

Para la base, mezcla los ingredientes y revuelve hasta que estén bien integrados. Vacía en el molde y presiona para que quede compactado. Hornea a 180 °C durante 15 minutos, retira y deja enfriar antes de rellenar. **Para** el relleno, mezcla la grenetina **Duché** con el azúcar en seco y deja reposar 10 minutos. **Licua** 10 mitades de durazno con el almíbar, lleva al fuego hasta que suelte el hervor y retira. Agrega la grenetina para que se disuelva y espera 10 minutos para que se enfríe. **Bate** el queso crema con la vainilla hasta que esté terso e integra de manera envolvente a la mezcla anterior; reserva un poco de gelatina sola. **Vierte** sobre la costra de galleta, adorna con durazno encima, vacía la gelatina que reservaste para que sellen y refrigera hasta que esté firme. **Desmolda** con cuidado y decora con los duraznos restantes y si lo deseas, añade crema batida.

bocaditos de ciruela pasa

porciones 8–10

* Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN * Dificultad: MEDIA

ingredientes:

Para la pasta:

- 1 sobre de levadura
- 80 gr de azúcar
- 500 gr de harina
- 250 ml de leche tibia
- 1 pizca de sal
- 50 gr de margarina derretida
- 75 gr de pan molido
- Margarina derretida para barnizar

Para el relleno:

- 750 gr de ciruelas pasa sin hueso y picadas
- 100 gr de almendras picadas
- 1 1/2 cucharadas ó 15 gr ó 2 1/2 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 litro de jugo de ciruela

- 1 charola de aluminio, previamente engrasada y enharinada

manera de preparar:

Coloca la levadura en un tazón con una cucharada de azúcar y mueve hasta que se ponga suave. Incorpora el resto de los ingredientes, excepto el pan molido, mezcla y amasa durante 10 minutos o hasta que la pasta esté firme, pero manejable. Reserva en un lugar tibio y deja que doble su volumen. Extiende la masa sobre la charola, barnízala con margarina derretida y cúbrela con pan molido. Distribuye las ciruelas y las almendras y hornea a 180 °C durante 10 minutos o hasta que esté firme. Retira y deja enfriar. Hidrata la grenetina **Duché** en el jugo de ciruela hasta que esponje, caliéntalo un poco para que se disuelva, cubre la tarta con esta mezcla y refrigera hasta que cuaje. Retira, corta en cuadros, sirve porciones de 4 triángulos y adorna al gusto.

caramelo

10 porciones

Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN • Dificultad: MEDIA

ingredientes

- 3 1/2 cucharadas ó 35 gr ó 4 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de agua
- 300 gr de azúcar
- 100 gr de leche en polvo
- 1/2 cucharada de esencia de ron
- 1/2 cucharada de esencia de chabacano
- 1/2 cucharadita de ácido cítrico
- Colorantes vegetales al gusto

- 1 molde rectangular, previamente humedecido y refrigerado

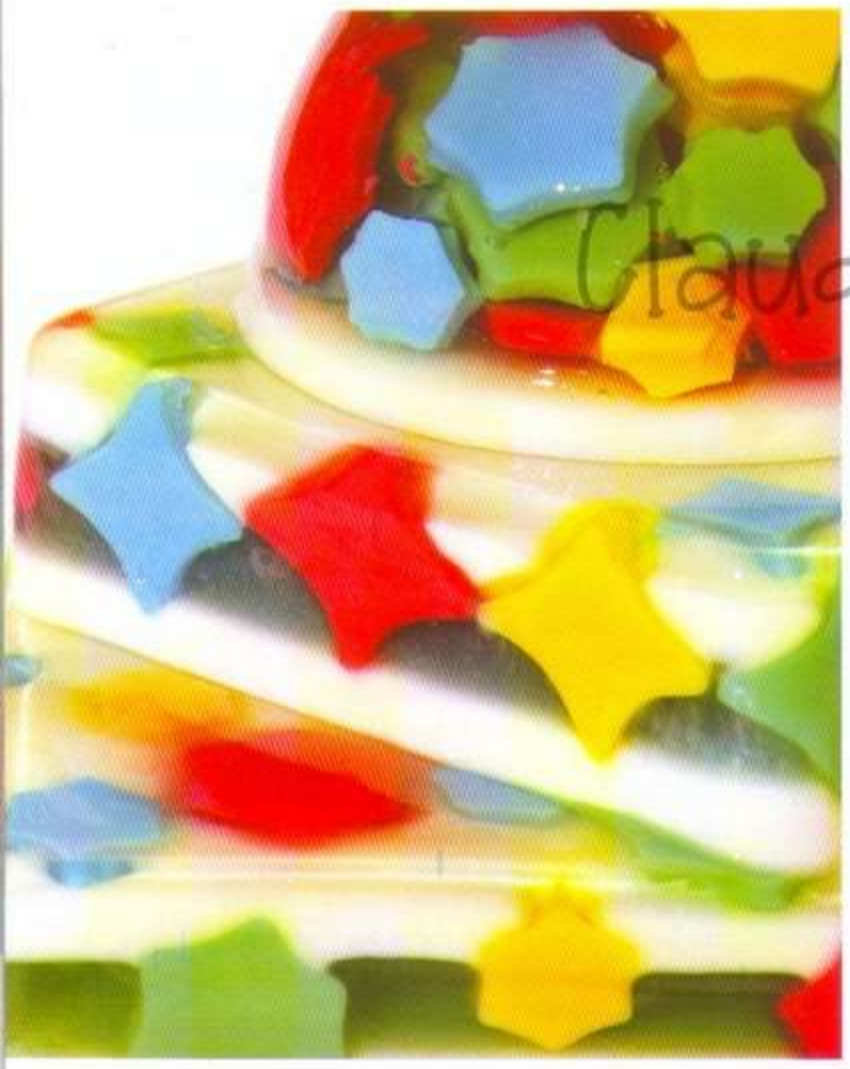
manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. **Calienta** el resto del agua con el azúcar, retira al soltar el hervor y agrega la grenetina hidratada para que se disuelva. **Separa** la gelatina en dos partes iguales, a una agrégale la leche y la esencia de ron y a la segunda, añádele la esencia de chabacano y el ácido cítrico. Separa la de agua en 5 porciones y píntalas de diferentes colores; reserva. **Vierte** la gelatina de leche al molde y refrigera hasta que esté firme. Una vez cuajada, haz los cortes diagonales, comenzando por los dos de los extremos y llena los huecos con gelatina de colores; vuelve a refrigerar para que cuajen. **Retira** y realiza los otros dos cortes (siempre de afuera hacia dentro), vuelve a llenar de gelatina de color y deja cuajar. Repite el procedimiento hasta haber hecho todos los cortes y cuajado todos los colores. Puedes ponerle al final una capa de un solo color, como se muestra en la foto.

• TIP: No es conveniente hacer todos los cortes al mismo tiempo porque la gelatina se deformaría y los cortes no quedarían parejos.

ingredientes:

- 13 1/2 cucharadas ó 135 gr ó 14 1/2 sobres de grenetina **Duché**
- 2 1/4 tazas de agua fría
- 4 1/2 litros de agua
- 1. 350 kg de azúcar granulada
- 600 gr de leche en polvo
- 3 cucharadas de esencia de plátano
- 1/2 cucharadita de ácido cítrico
- 2 1/2 cucharadas de esencia de limón
- Colorantes vegetales rojo, verde, azul y amarillo
- Cortadores de diferentes figuras
- 4 moldes cuadrados o rectangulares
- 1 molde de 20 cm
- 1 molde de 15 cm
- 1 molde de bomba con capacidad para 1/2 litro



manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta el resto del agua con el azúcar, retira al soltar el hervor para que disuelvas la grenetina hidratada. Divide la gelatina en 2 partes iguales, a la primera agrégale la leche y la esencia de plátano y bate con batidor de globo para que no queden grumos. A la gelatina restante añádele el ácido cítrico y la esencia de limón; reserva. Separa 4 tazas de gelatina de leche y pintalas de un color diferente; reserva el resto. Vierte en recipientes rectangulares o cuadrados y refrigera hasta que estén firmes. Cuando hayan cuajado, corta diferentes figuras con los cortadores. Pega las figuras en las orillas de los moldes cuadrados de 20 cm y 15 cm, y en la base, con ayuda de la gelatina de limón, remoja y pega. Refrigera 5 minutos. Vierte otro poco sólo para cubrir las figuras de la base y vuelve a refrigerar. Vacía una capa de gelatina de leche, deja cuajar y agrega otra capa de gelatina de limón y termina con una capa de gelatina de leche. Refrigera entre capa y capa. Para el molde de bomba, deja semicuajar la gelatina de limón, mezcla las figuras restantes y vierte al molde. Refrigera hasta que esté firme, vacía una capa de gelatina de leche y deja cuajar por completo. Desmolda pri-mero la gelatina grande, después la cuadrada chica y colócala sobre la gelatina grande. Por último, desmolda la bomba y ponla sobre la anterior.

pastel de... ¡gelatina!

porciones

*Tiempo de preparación: 1 HORA 30 MINUTOS *Dificultad: DIFÍCIL

Claudell café irlandés

4 porciones

Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN Dificultad: DIFÍCIL

ingredientes:

Para la crema de café:

- 7 gr ó 1 cucharada ó 1 sobre de grenetina **Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de crema para batir
- 120 gr de azúcar
- 4 cucharadas de café soluble
- 1 panquecito de chocolate
- 1 taza de crema chantilly

Para la gelatina de whisky:

- 1/2 cucharadita de grenetina **Duché**
- 1 cucharada de agua fría
- 90 ml de agua
- 80 gr de azúcar
- 60 ml de whisky

- 4 copas

manera de preparar:

Para la crema de café, hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta la crema para batir con el azúcar, retira, disuelve el café y la grenetina hidratada. Vierte a las copas, deja enfriar un poco a temperatura ambiente y refrigera durante 3 horas. Mientras, ralla el panquecito y colócalo en una charola. Hornea a 180 °C durante 3 minutos o hasta que se tueste y quede crujiente; reserva. Para la gelatina de whisky, hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta el agua restante con el azúcar, retira al soltar el hervor y diluye la grenetina hidratada. Añade el whisky, deja enfriar ligeramente y vierte una capa de 1/2 cm en las copas; refrigera nuevamente. Al momento de servir, pon una capa de panqué tostado, cubre con crema chantilly, espolvorea un poco de café y decora al gusto.

mousse de chocolate

porciones 4–6

* Tiempo de preparación:
30 MINUTOS + REFRIGERACIÓN
* Dificultad: FÁCIL

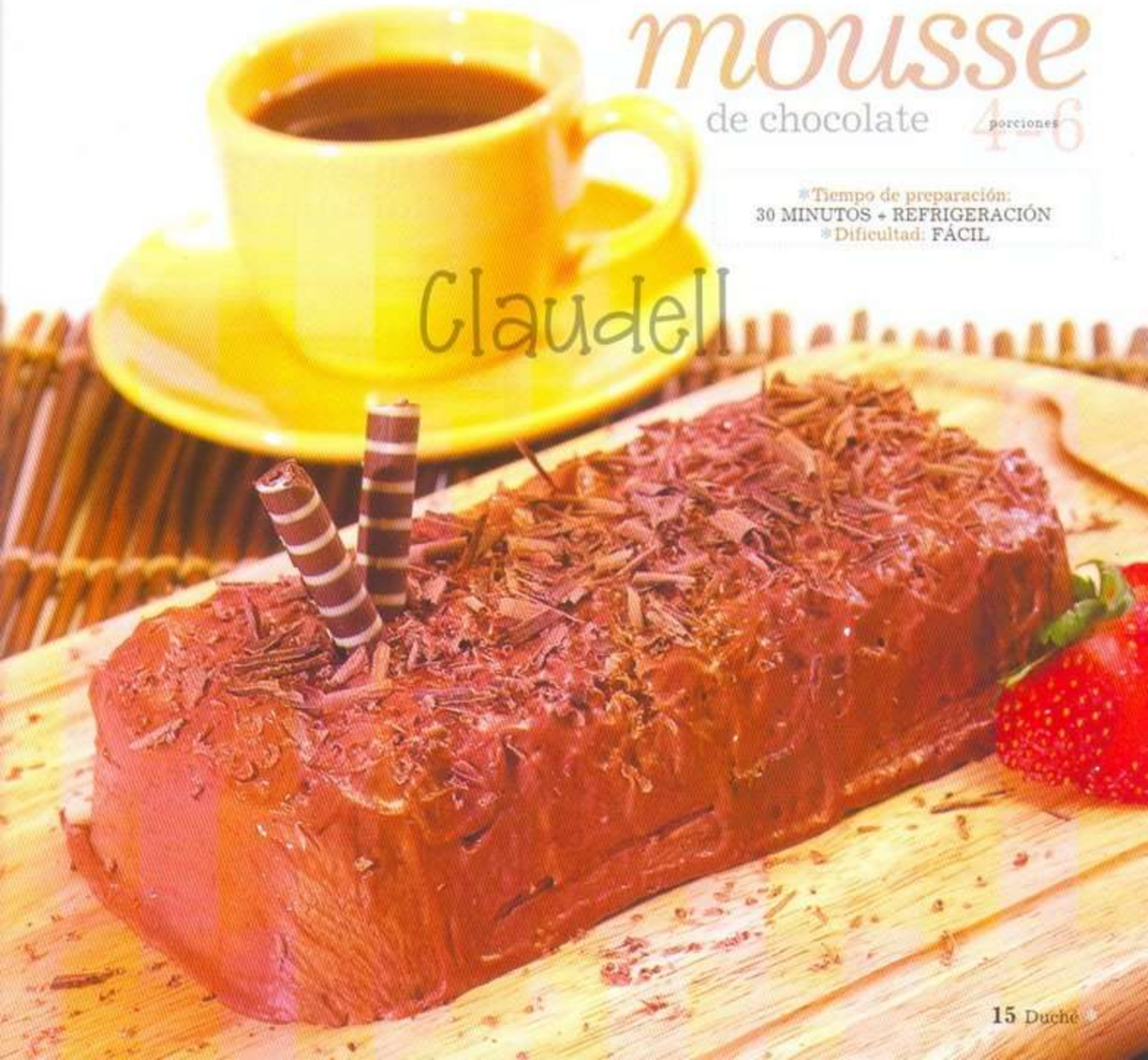
ingredientes:

- 1 cucharada ó 10 gr ó 2 sobres de grenetina Duché
- 2 cucharadas de agua fría
- 200 gr de chocolate semiamargo
- 3 cucharadas de brandy
- 500 ml de crema
- 4 cucharadas de azúcar

- 1 molde rectangular

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Derrite el chocolate a baño María o en el horno de microondas; disuelve la grenetina hidratada en el chocolate y agrega el brandy. Bate la crema con el azúcar hasta que quede firme e incorpora el chocolate en forma envolvente. Vierte al molde o si lo prefieres puedes utilizar copas. Refrigera hasta que sirvas. Puedes decorar con chocolate rallado y galletas.



Tiempo de preparación: 40 MINUTOS + REFRIGERACIÓN • Dificultad: MEDIA

espiral de queso cottage y naranja

8–10 porciones

Claudell

Ingredientes:

- 14 gr ó 1 1/2 cucharadas ó 2 sobres de grenetina **Duché**
- 2 cajas de gelatina de naranja
- 1 taza de agua hirviendo
- 2 tazas de helado de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de queso cottage acremado
- 1 taza de mini malvaviscos
- 1 lata de gajos de mandarina picados
- 1 plátano rebanado
- 1 taza de crema para batir
- 1 molde previamente engrasado

Manera de preparar:

Vacía la grenetina **Duché** y la gelatina de naranja en un tazón y vierte el agua; remueve hasta que se disuelvan. **Agrega** el helado de naranja y el jugo de limón, sin dejar de mover hasta que el helado se derrita; deja enfriar. **Incorpora** de manera envolvente, el queso cottage, los malvaviscos, la mandarina, el plátano y la crema batida. **Vierte** al molde (pueden ser moldes individuales) y refrigera hasta que cuaje totalmente. **Desmolda** con cuidado y decora al gusto.

tiramisú

porciones 4

pettite four

* Tiempo de preparación: 40 MINUTOS + REFRIGERACIÓN
* Dificultad: FÁCIL

ingredientes:

- 1/2 cucharada ó 5 gr ó 1 sobre de grenetina **Duché**
- 2 cucharadas de agua fría
- 100 gr de crema para batir
- 1/8 de taza de azúcar
- 100 gr de queso mascarpone
- 1 taza de café cargado
- 1/4 de taza de licor de tu preferencia (Kalúa, ron, brandy, etc.)
- 1 panqué en rebanadas
- Cocoa al gusto
- Hojas de menta, 1 kiwi en rebanadas y grosellas para decorar

- 4 copas pequeñas
- Manga y duya del no. 21
- Cortador redondo del tamaño de las copas

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría y disuélvela a baño María o en el horno de microondas. **Bate** la crema con el azúcar, pero cuida que quede semimontada, agrega el queso mascarpone y liga con la grenetina hidratada. Llena la manga con esta preparación y reserva. **Mezcla** el café con el licor. **Corta** círculos de panqué, remójalos en el café y coloca uno en el fondo de una copa. Espolvorea cocoa y agrega con la duya un poco de queso. Pon otro círculo de pan remojado, cocoa y más queso hasta llenar la copar; para terminar con queso y cocoa espolvoreada. Repite el procedimiento para cada copa. **Decora** con cocoa, kiwi, y grosellas. Disfruta al momento.

canastas con gelatina de plátano

porciones 4

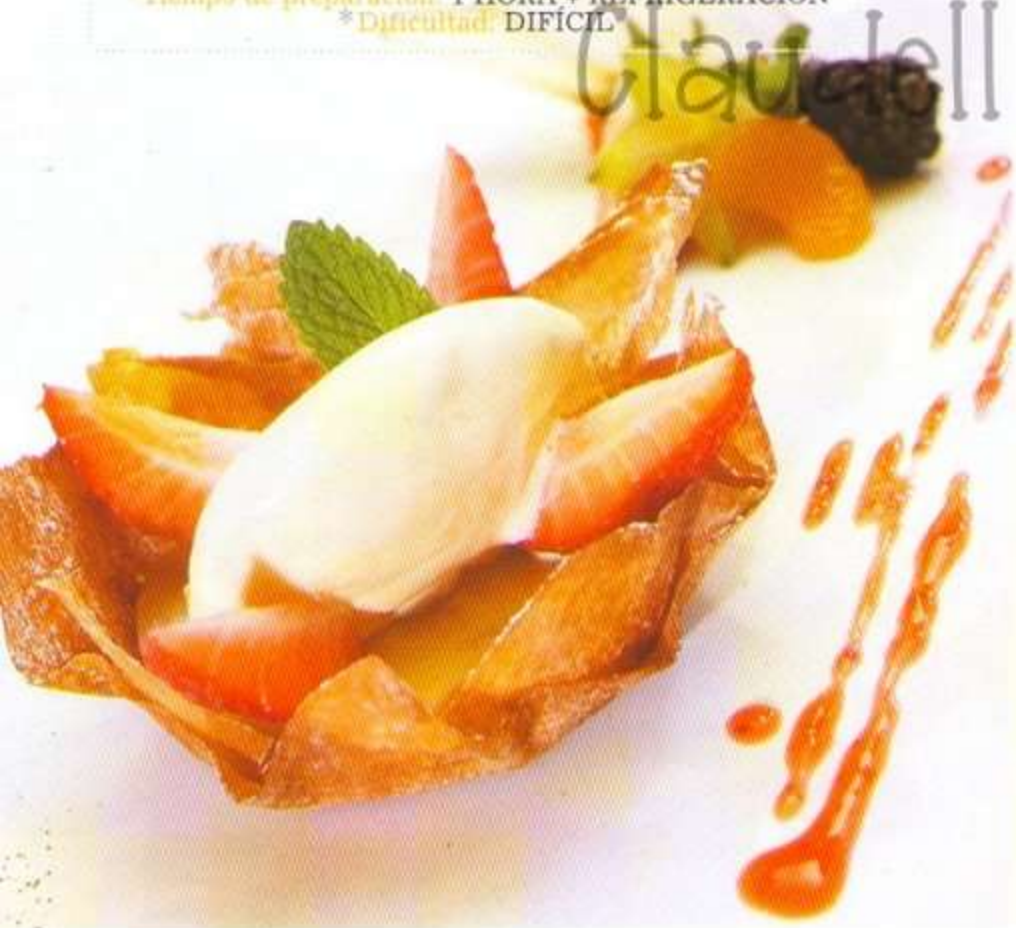
*Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN
*Dificultad: DIFÍCIL

ingredientes:

Para las canastas:
- 150 gr de pasta philo
- Mantequilla derretida, la necesaria
- Azúcar glass al gusto

Para el relleno:
- 7 gr ó 1 cucharada ó 1 sobre de grenetina **Duché**
- 1/8 de taza de agua fría
- 4 cucharadas de azúcar
- 20 gr de mantequilla
- 4 naranjas, el jugo
- 2 plátanos en rodajas
- 8 fresas troceadas
- 1 caballito de brandy
- Helado de vainilla o coco al gusto

- 1 pincel de pelo fino
- 1 molde de 8 cm de diámetro, previamente engrasado
- 1 molde rectangular, previamente humedecido y refrigerado
- 1 cortador de 7 cm de diámetro



manera de preparar:

Para las canastas, acomoda una hoja de pasta philo sobre la superficie del molde de 8 cm, barnízala con mantequilla y espolvorea con azúcar glass; coloca otra con las puntas cruzadas, como si hicieras una "X", y repite la operación de barnizar y espolvorear con azúcar hasta obtener 6 capas o picos por cada canasta; presiona un poco para que tomen la forma del molde. Hornea a 180 °C durante 3 minutos o hasta que se doren; retira y reserva. **Aparte**, hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. **Pon** el azúcar y la mantequilla en una sartén caliente a fuego bajo para que caramelicen; agrega el jugo de naranja y deja reducir un poco. Integra el plátano y las fresas, cuece ligeramente y flamea la fruta con el brandy; espera a que suelte el hervor y retira. Disuelve rápidamente la grenetina y vierte al molde rectangular, de manera que quede una capa de 2 cm aproximadamente. Refrigera hasta que cuaje por completo (2 horas mínimo). **Para** servir, corta unos aros de gelatina, rellena con ellos las canastas. Adorna con fresas alrededor y encima una bola de helado de vainilla o coco.

trébol

porciones

del día de San Patricio

* Tiempo de preparación: 45 MINUTOS + REFRIGERACIÓN
* Dificultad: MEDIA

ingredientes:

Para la gelatina de agua:

- 3 cucharadas ó 30 gr ó 4 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de agua
- 300 gr de azúcar
- 1 cucharada de esencia de limón
- 1/8 de cucharadita de ácido cítrico
- Colorante vegetal verde al gusto

Para la gelatina de leche:

- 3 cucharadas ó 30 gr ó 4 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de leche (muy cremosa)
- 250 gr de azúcar
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 cucharada de esencia de vainilla o al gusto

- 1 molde en forma de trébol previamente humedecido y refrigerado

manera de preparar:

Para la gelatina de agua, hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta el resto del agua con el azúcar, retira cuando suelte el hervor y agrega la grenetina hidratada para que se disuelva, sin dejar de mover, para que no quede espuma. Deja tibiar e integra la esencia, el ácido cítrico y el colorante; reserva. Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta la leche con el azúcar y la pizca de bicarbonato, retira al soltar el hervor y disuelve la grenetina hidratada hasta que no quede espuma. Agrega la esencia. Vierte al molde una capa de gelatina verde, deja cuajar en refrigeración, retira y vacía una capa de gelatina de leche, vuelve a refrigerar. Repite el procedimiento hasta terminar con una capa de gelatina de leche y refrigera hasta que cuaje completamente. Desmolda con cuidado y disfruta de inmediato.

ingredientes:

- 40 gr ó 4 cucharadas ó 5 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 de taza de agua fría
- 5 tazas de agua
- 375 gr de azúcar
- 200 gr de leche en polvo
- 1 cucharada de esencia de rompope
- 1/2 cucharada de esencia de cereza
- Colorantes vegetales verde, azul, borgoña y amarillo
- 15 cascarones de huevo, vacíos y lavados
- 1 embudo chico
- 1 prensa-papas

huevitos de Pascua

15 piezas

Claudell

Tiempo de preparación: 1 HORA + REFRIGERACIÓN • Dificultad: MEDIA

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua fría. Calienta el resto del agua con el azúcar, retira al soltar el hervor y agrega la grenetina para que se disuelva. Separa 4 tazas de gelatina, reserva la restante, y añade la leche y la esencia de rompope. De esta misma mezcla, aparta 2 tazas, píntalas de verde, vierte al molde y refrigera hasta que cuaje. Reserva el resto de la gelatina. Agrega la esencia de cereza a la taza de gelatina de agua que reservaste, divídela en 3 porciones iguales y pinta cada una de diferentes colores. Coloca los cascarones en un cartón de huevo para que no se muevan, vacía un poco de gelatina de leche en cada cascarón, ayúdate con el embudo, y refrigera hasta que estén firmes. Ahora vierte un poco de gelatina de color y vuelve a refrigerar. Continúa con una capa de leche y otra de color hasta terminar con las mezclas. No olvides cuajar entre capa y capa hasta llenar cada huevo. Una vez cuajados, quítales el cascarón como si se tratara de un huevo cocido. Tritura con el prensa-papas la gelatina verde, ponla sobre un plato como si fuera pasto y acomoda los huevos.

Claudell

gin & tonic shots

medidas 20

ingredientes:

- 20 gr ó 2 cucharadas ó 3 sobres de grenetina **Duché**
- 2 1/3 tazas de agua quina
- 2 limones, el jugo
- 2 onzas de ginebra

- 1 molde previamente humedecido y refrigerado
- 1 prensa-papas
- Caballitos de tequila

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en un 1/3 de agua quina. **Calienta** el resto del agua quina y retira sin que llegue a hervir. Disuelve la grenetina hidratada, deja enfriar y agrega el jugo de limón y la ginebra. **Vierte** al molde y refrigera hasta que cuaje completamente. **Retira** y pica la gelatina con el prensa-papas. Rellena los caballitos de tequila con la gelatina y sirve bien frío. Puedes decorar con un gajito de mandarina y hojas de menta o con una rebanada de limón.

*Tiempo de preparación: 30 MINUTOS + REFRIGERACIÓN *Dificultad: FÁCIL

mousse de paté

10 porciones

* Tiempo de preparación: 40 MINUTOS + REFRIGERACIÓN * Dificultad: FÁCIL

ingredientes

- 20 gr ó 2 cucharadas ó 3 sobres de grenetina **Duché**
- 1/2 taza de agua
- 1 lata de consomé de res
- Nuez en mitades para decorar
- Aceitunas en rebanadas para decorar
- 1 paquete de paté de hígado
- 190 gr de queso crema
- 1 molde previamente húmedo y refrigerado

manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en el agua. **Calienta** el consomé, retira al soltar el hervor y disuelve la grenetina hidratada. **Vacía** al molde una capa de 1/2 cm de gelatina y refrigera hasta que cuaje. Moja las nueces y las aceitunas con un poco de la mezcla para que peguen, distribúyelas en el molde de manera decorativa y deja cuajar por 5 minutos. Vierte 1/2 cm más de consomé al molde y cuaja a punto firme. **Licua** el resto del consomé con el paté y el queso y vacía al molde; refrigera y deja hasta que cuaje totalmente. **Desmolda** con cuidado y sirve como botana con galletas.

* Tiempo de preparación: 40 MINUTOS + REFRIGERACIÓN
* Dificultad: FÁCIL

geleé de tomate

porciones 9

* ingredientes:

- 14 gr ó 1 1/2 cucharadas ó 2 sobres de grenetina **Duché**
- 3 1/2 tazas de jugo de jitomate
- 200 gr de queso crema
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de apio finamente picado
- 2 cucharadas de pimiento verde finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de páprika
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

- 1 molde de 20 cm, previamente engrasado

* manera de preparar:

Hidrata la grenetina **Duché** en 1/2 taza de jugo de jitomate. **Calienta** el resto del jugo, sin que llegue a hervir. Retira, agrega la grenetina hidratada y mueve para que se disuelva. **Vierte** 2 tazas de esta mezcla al molde y refrigera hasta que cuaje. **Mientras**, mezcla el queso con la mayonesa, bate hasta que esté suave e incorpora el resto de los ingredientes. Unta sobre la capa de gelatina ya cuajada, vierte el resto de la gelatina de jitomate y refrigera hasta que cuaje completamente. **Desmolda** con cuidado y corta en 9 cuadros individuales.